

Wa-MilkshakeIPA #2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.9%)	79 %	50
Ziarno	Pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.9%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	15 %
Po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Gęstwa	400 ml	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	750 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Prażone w piekarniku przez 10-15min, dodane do piwa w hop-tube'ie.				
Dodatek smakowy	Wanilia	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Cztery laski wanilii macerowane w whisky przez co najmniej tydzień				

Notatki

- 1. Laski wanilii:
 - rozkrojone wzdłuż i macerowane w whisky przez co najmniej tydzień,
 - dodane do fermentacji cichej.
- 2. Łuski ryżowe:
 - dodane razem ze słodami, ok. 300g, powinny ułatwić filtrację, nie wpływając na smak.
- 3. Wiórki kokosowe:
 - wcześniej należy uprażyć - włożyć do piekarnika o temp. 150 st. C, rozsypane na cienką warstwę, przytrzymać przez 10-15min (przemieszać w połowie czasu).
 - dodać do piwa na 5-7 dni, podczas fermentacji cichej.
- 4. Płatki owsiane:
 - najlepiej dodać góralskie, ale ja kupiłem zwykłe,
 - nie będę robił kleiku, dodam z resztą słodów.
- 5. Whirpool:
 - chmiele dodane podczas wychładzania, w temperaturze ok. 80 st. C

18 maj 2025, 18:44